



BERSTECHEER

Gefüllte Wildblätterteltaschen

Zutaten (für 4 Personen)

4 Scheiben Blättertelt
1 Zwiebel
2-3 EL Butterschmalz
400 g Wildhack
Salz, Pfeffer aus der Mühle
1 Prise Cayennepfeffer
je 1 TL Majoran und Thymian
2 cl Weinbrand oder Cognac

Für das Gemüse

1-2 EL Butter oder Margarine
1 Eigelb
2 Stangen Lauch
1 Glas Weißwein
1/8 l Gemüse- oder Wildbrühe
Salz, Pfeffer aus der Mühle
1 Prise Muskat
Johannisbrotkernmehl
zum Garnieren Kräuterzweige

Zubereitung

Die Blättertelteltaschen auf eine Arbeitsfläche legen und auftauen lassen. Die Zwiebel schälen, fein hacken und im erhitzten Butterschmalz glasig schwitzen. Das Wildhackfleisch dazu geben unter ständigem Rühren braten. Mit Salz, Pfeffer, Cayennepfeffer, Majoran und Thymian nach Geschmack würzen und mit Weinbrand oder Cognac aromatisieren. Vom Feuer nehmen und bereitstellen. Den Teig in acht gleich große Stücke schneiden.

Vier Stücke bereitlegen und das Wildhack gleichmäßig darauf verteilen. Die Ränder mit Wasser bestreichen, mit den restlichen Teilstücken abdecken und gut andrücken.

Die Blättertelteltaschen mit verschlagenem Eigelb bestreichen und bei 180 bis 200 Grad Celsius im Backofen 15 bis 20 Minuten backen.

Die Butter oder Margarine erhitzen und den geputzten, in Ringe geschnittenen Lauch darin glasig schwitzen.

Mit Weißwein ablöschen und mit der Gemüse- oder Wildbrühe auffüllen.

Bei mäßiger Hitze fünf bis acht Minuten leicht köcheln lassen. Das Lauchgemüse mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken und mit Johannisbrotkernmehl leicht anbinden. Das Lauchgemüse anrichten, die Blättertelteltaschen darauf setzen, mit Kräuterzweigen ausgarnieren und servieren.

Guten Appetit. Ihre Jäger aus der Region.

Ihr Jäger und Wildtierschützer aus der Region:

Oliver A. Berstecher • Mobil 01 78 - 5 22 53 42 • oliver.berstecher@gmx.de • www.leckerwild.de